

I

 Trincirbüchlein

<36611700770010




Neues
Trincir Büchlein.
Wie man nach rechter Italianischer
Art vnd Manir, allerhand Speisen zier-
lich zerschneiden, vnd höflich vorlegen
soll, Alles mitt schönen Kupffern
gezieret.
Nürnberg.
Bey Paulus Fürsten Kunst-
händlern. A: 1642.



Dem Hoch-Wolgebornen

Herrn/ Herrn Septimio Jörgern/ zu Tollet/ Zögging/ Getzerstorff/ Pottenbrunn vnd Johannstein/ Freyherrn auff Kreißbach/ Erbland Hofmeistern in Oesterreich ob der Enß/ 2c.

Sampt dero Hoch Wolgebornen jungen Herrschafft/

Herren/ Herrn Julius/ *Cæsar*, vnd Johann Sebastian/

allensampt meinen gnädigen Herren.



Hoch-Wolgeborner/ Gnädiger Herr/ 2c. Man liset beym Homero/ daß die Griechische Fürsten/ als sie vor Troja gelegen/ vnd einander zu Gast gehabt/ die Speise mit grosser Höflichkeit genommen/ denen auch die Römer hierinn nachgeahnet/ denn schreibt Ovidius:

Carpe cibos digitis, est quidam gestus edendi. &c.

Dahero dann E. Gn. diß consequenter hochverständig ersihet/ daß neben andern ruhmwürdigen Künsten/ auch das Trincirn/ oder höfliche Vorschneiden/ bey den Griechen vnd Römern/ ꝛc. muß in usu vnd bräuchlich gewesen seyn.

Welches/ wann es nunmehr auff das höchste vnnd höflichste kommen/ also gar/ daß an grosser Potentaten/ als Käyser: König: vnd Fürstlichen Hofhaltungen die Manier deß Trincirens von obberührten Völckern hergebracht/ so artificios, vnd zierlich worden/ daß die jenige/ so Stands vnd Herkommens halben in Diensten hoher Potentaten sich auffzuhalten gesinnet/ jhnen das Trincirn/ vnd höfliche Vorschneiden auffs höhest vnd eyferig/ nicht ohne vrsach/ angelegen seyn lassen.

Solchem nun zur bessern Information/ hab ich diß anfangs in Italianischer: nunmehr aber inn Teutscher Sprach/ erziehlte Trincierbüchlein Ewer Gn. ꝛc. als aller guten Künsten grossen Liebhabern vnd Patron/ wie auch derselben Hoch- Wolgebornen Jungen Herrschafft insonderheit/ demütigst dediciren, vnnd als meinen wolgeneigten Patronis vnterdienstlich commendiren wollē/ nit zweifflende/

E. Gn.

E. Gn. werden solche wolgemeynte Dedication im besten auffnehmen/ vnd mit beharrlichem Favor meiner wenigen Person zugethan verbleiben.

Der allmächtige Gott wolle E. Gn. sampt dero Hoch-Wolgebornen Gemahlin vnd Jungen Herrschafft in gedeylicher Wolfart/ vnd heylsamer Erkanntnuß seines lieben Sohns biß ans Ende erhalten/ vnd endlich sampt allen Außerwehlten zum Reich der ewigen Seeligkeit auffnemen/ Amen.

Datum Nürnberg den 19 Martii Anno 1642.

E. E. Hoch-Wolg. Gn. vnd Hrl.

Vnterdienstwilligst.

Paulus Fürst.

Von deß Trincirers Ampt.

Weil deß Trincianten Ampt/ an Fürstlichen Höfen nicht das geringste/ sondern unter die fürnembsten gerechnet wird/ soll derselbe entweder vom Adel/ oder sonsten gutes Herkommens/gerades vnd wolproportionirtes Leibes/guter gerader Armen/vnd leichter Hände seyn. Er soll sich in seinem gantzen vorschneiden grosser motionen vnd der vnnützen vnd närrischen Ceremonien/damit das vorschneiden nur erlängert wird/ enthalten/vnd ja zusehen/daß er vnerschrocken sey / damit er durch zittern deß Leibes vnd Hände nicht Vnehre einlege/ vnd weil ohne das denen/ so an Fürstlichen Tafeln seyn / nicht wol anstehet / viel Wort zu machen / ist vor allen andern dem Vorschneider nicht rühmlich/ wenn er viel Geschwätz treiben wolte/ sondern er soll sich hüten / daß er nicht ehe rede/ er werde dann vom Fürsten/ oder sonsten anwesenden Herren gefraget / alsdann kan er das vorhabende Stück auff dem Messer ruhen lassen/oder niderlegen/vnd antworten. Ingleichem soll er sich befleissigen/ daß er der anwesenden Herren Belieben/ nemblich/ zu welchem Gericht oder Stück dieselben Lust haben/ wol erkundige/vnd sich alsdann nicht an die gemeine Regeln im Vorlegen binden. Dieweil auch nicht allezeit die Speisen in der Lufft (welches doch sonsten das rühmlichste ist) können zerleget werden/ nemblich/ wann die vorgetragene Stück entweder gar zu groß/oder vom Koch gantz versotten vnd zerquetscht weren. Als kan er seinem judicio nach/ solche mit Zierlichkeit in der Schüssel zerlegen/ da er dann ebenmässige sectiones, so die Figur zeiget/ gebrauchen kan. Es soll sich auch der Trinciant wol in acht nemen/daß er das Tafeltuch nicht besudele / vnd solches zu verhüten/ kan er zween oder mehr Teller vmb die Schüssel legen. In gemein darff er sich an die gemeinen Regeln im Vorschneiden nicht binden/da entweder sein Herr schleunig ein Stück von einer Speise begeret/oder aber/wie obgemeldt / die Speisen gar zu sehr versotten vnd zerbrochen weren/ welches alles der Zeit Gelegenheit nach/ jhme zu observiren stehet.

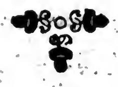
Von





Von Messern vnd Gabeln.

ZVm Vorlegen gehören eygentlich fünff Gabeln vnd vier Messer/ wie in der Figur zu sehen. Die erste / welche besser ist / wenn sie gleich lange Spitzen hat/ gebrauchet man zum Haasen vnd Rehe Rücken / vnd braucht man darzu das Messer N. 1. Mit der Gabel N. 2. vnd Messer N. 1. wird der Welsche Han / Aurhan / Hammelquall / Ganß / vnd andere grosse Sachen verschnidten. Mit der Gabel N. 3. oder 4. vnd Messer N. 2. wird das Fleisch / so inn Suppen / Capaunen / gesottene vnd gebratene Hüner/ Endten/ vnd dergleichen schwere vnd grosse Sachen zerleget. Mit der 4. Gabel vnd dritten/ vnd nach Gelegenheit andern Messer / Reppühner/ junge Hüner vnd Täublein / vnd alles ander klein Geflügel trinciret/ vnd letzlich wird die kleinest Gabel vnd Messer zu dem Obß gebraucht / vnd ist hierbey zu mercken / daß / wann von dem allerkleinsten Flügelwerck etwas zur Tafel käme / vnd man die gantze Tafel damit bedienen solte/ doch von demselben einem jeglichen ein gantzes zu præsentiren nicht genug were / als pfleget man sechs oder acht zugleich auff die Gabel zu fassen / vnd mit einem Schnidt sie allemitten durch die Gabeln entzwey schneiden/ darzu man ein absonderliches Messer/ so gar schmal/ vnd Gabel mit gar langen vnd dünnen Zancken/ zu haben pfleget. Vber das / hat man bey Fürstlichen Tafeln ein Instrument/ gar dünne/ so das Credentz Messer genennet wird/ mit welchem/ so etwas von Brosamen/ oder sonsten auff dem Tafeltuch weren abgenommen / vnd die Fisch so in Suppen gesotten/ vnd allbereit zerschnidten/ vorgelegt werden.



1. Vom Capaunen/ wie derselbe zerschnidten vnd vorgelegt wird/ vnd was sonsten darbey zu mercken.

Setze die Schüssel also/ daß der Halß zu deiner rechten/ das Hindertheil zu deiner lincken Hand komme/ lege alsdann die Gabel/ so du in deiner lincken Hand hast/ auff das Stück/ vnd stich bey dem Halß mit dem Messer hinein/ vnd wende dasselbe vmb/ also/ daß es auff der Brust zu ligen kompt/ druck also bey halber Endung der Flügel die Gabel hinein/ biß du die Brust gar wol fassest/ vnd wende das Stück zum andernmal von dir/ laß es im vördern Gewicht etwas mehr haben/ vnd fasse hierauff das Messer mit den vördern dreyen Fingern/ also/ daß das Hefft in der Hand angelegt/ vnd die andern zween Finger zugethan seyn/ hawe alsdann

1. Den Halß herunter.
2. Deß rechten Flügels Oberbein.
3. Deß lincken Flügels Oberbein.
4. Mache den Oberschnidt am rechten.
5. Den Contraschnidt am selben Schenckel.
6. Den Contraschnidt am rechten Flügel.
7. Den Oberschnidt am selben.
8. Den Oberschnidt am lincken.
9. Den Contraschnidt am selben Schenckel.
10. Den Contraschnidt am lincken.
11. Den Oberschnidt am selben Flügel.
12. Spalte den Streuß auff der lincken.
13. Darnach auff der rechten seiten.
14. Mache den Bauchschnidt.
15. Löse das Halßbeinlein. 16. Das lincke.
17. Das rechte Achselbein.
18. Das Fleisch von der lincken seiten der Brust.
19. Von der rechten auch also.
20. Schneid die Rippen auff der rechten seiten.
21. Auff der lincken seiten entzwey.
22. Stoß die Brust ab/ vnd wende das übrige mit Zierlichkeit zu dir/ vnd lege es nider.

Wenn das Stück zerleget ist/ nimb erst die Gabel/ trückne sie an die Servietie, dann lege sie nider/ mittler weil behalt das Messer in der Hand/ darnach trückne dasselbe auch/ vnd lege es nider/ mache darauff dein Reverens.

Von Capaunen wird vorgelegt:

1. Die Flügel/ einer nach dem andern.
2. Gesetzt/ daß eine verneme Person an der Tafel sey/ legt man zu einem Flügel ein Stück vom Streuß.
3. Ein Stück vom Streuß/ neben einem Stück von der Brust.
4. Das Halßbein neben dem Rest vom Streuß.
5. Den Zipffzuff.
6. Vnd letzlich die beyden Schenckel/ einen nach dem andern.

Es ist wol zu mercken/ daß man (wo nur jmmer müglich ist) soviel Teller mache/ als Personen an der Tafel seyn. 2. Daß man sich wie (gedacht) nicht allzeit an obgesetzte Regeln binde/ sondern soll der Trinciant wol erforschen/ was dem Vornembsten allezeit am anmuhtigsten sey/ ins gemein brauche er obgesetzte Art.

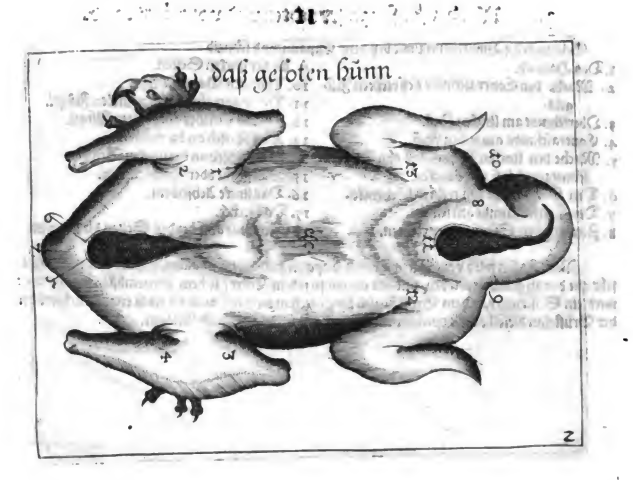

Der Capaun

2. Wie das gesottene Hun zerschnidten vnd vorgelegt wird.

Das gesottene Hun soll mit dem vördern Theil zu deiner lincken/ mit dem hinder Theil zu deiner rechten Hand ligen/ Halt mit der Gabel die Brust/ vnd stich mit dem Messer vnter dem rechten Flügel hinein/biß zu der andern seiten/ wende also mit dem Messer durch die Hülffe der Gabel/ das Hun vmb/daß es auff die Brust zu ligen komme/ vnd imbrochire die Gabel/ wie beym Capaun gemeldet/hebe alsdann das Hun ein klein wenig über die Schüssel/vnd mache

1. Den Oberschnidt am rechten.
2. Den Contraschnidt am selben Schenckel.
3. Den Oberschnidt am lincken.
4. Den Contraschnidt am selben Schenckel.
5. Spalte den Steuß auff der lincken.
6. Auff der rechten Seiten.
7. Thue den Bauchschnidt.
8. Schneid auff beyden seiten in den Halß.
9. Löse den lincken.
10. Darnach den rechten Flügel.
11. Das Ziehebeinlein.
12. Das lincke Achselbein.
13. Das rechte.
14. Ist das Hun groß/ kan man die Rippen auff beyden seiten zertheilen/ ist es aber klein/so lege es sampt der Brust in die Schüssel.

Von dem gesottenen Hun wird vorgelegt eben auff die weise/ wie bey dem Capaun Meldung geschehen/ dahin man sich zu referiren.

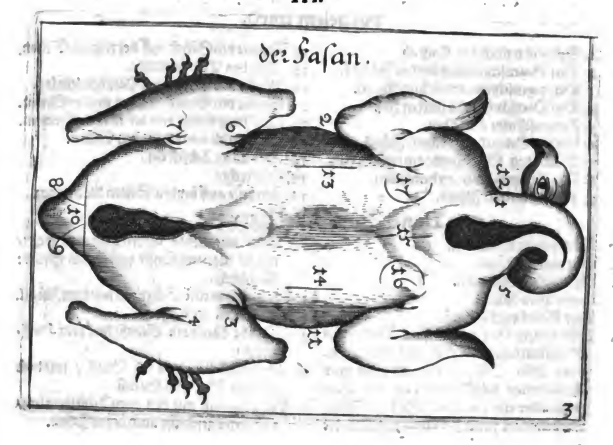

daß gesoten hünn

3. Wie der Fasan zerschnidten vnd vorgelegt wird.

Gebrauch die Vmbkehrung/wie bey dem Capaun/vnd schneid

1. Den Halß ab.
2. Mache den Contraschnidt deß rechten Flügels.
3. Oberschnidt am lincken Fuß.
4. Contraschnidt am selben Fuß.
5. Mache den lincken Flügel loß ohn Contraschnidt/vnd laß jhn hencken.
6. Den Oberschnidt am rechten Schenckel.
7. Den Contraschnidt am selben.
8. Zertheile den Steuß an der rechten.
9. An der lincken Seiten.
10. Thue den Bauchschnidt.
11. Den Contraschnidt am lincken Flügel.
12. Löse das Gelenck am rechten Flügel.
13. Das Fleisch an der rechten/
14. Das Fleisch an der lincken Brust.
15. Das Ziehe oder Halßbeinlein.
16. Das lincke Achselbein.
17. Das rechte.
18. Zertheile auff beyden Seiten die Rippen.

Vom Fasan wird vorgelegt/wie beym Capaun gemeldet/ nur allein/ daß die Schenckel auch sehr gut daran geachtet werden/ vnd soll allezeit zu jedem Teller/ so dem vornembsten præsentiret wird/ein Stücklein von dem BrustFleisch hinzu gethan werden / auch da noch etwas mehrers an der Brust/kan dieselbe der Trinciant/nach seinem Gutduncken/auch fürlegen.


der Fasan.

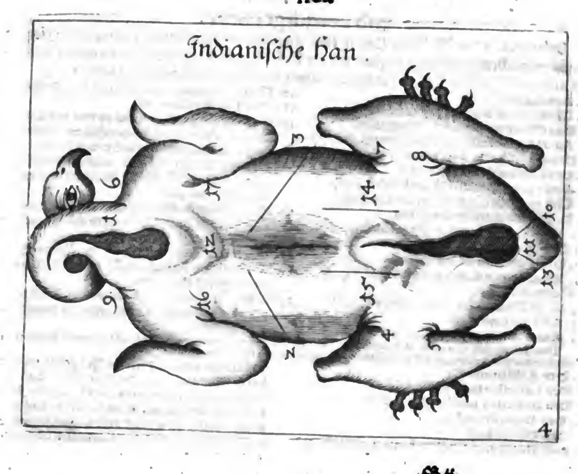
4. Wie der Indianisch: oder Birckhan zerschnidten vnd vorgelegt wird.

1. Schneid erstlich den Halß ab.
2. Den Gegenschnidt deß lincken Flügels.
3. Den gegenschnidt am rechten Flügel.
4. Den Oberschnidt am lincken Fuß.
5. Contraschnidt am selben.
6. Löse das Gelenck am rechten Flügel.
7. Mache den Oberschnidt am rechten Fuß.
8. Den Contraschnidt an demselben.
9. Löse den lincken Flügel.
10. Spalte den Steuß auff der rechten Seiten.
11. Thue den Bauchschnidt.
12. Mache das Ziehe- oder Halßbeinlein loß.
23. Spalte den Steuß auff der lincken Seiten.
14. Das Brustfleisch von der rechten Seitenn.
15. Das Fleisch von der lincken Seiten.
16. Das lincke Achselbein.
17. Das rechte.
18. Zertheile auff beyden Seiten die Rippen.

Von diesem Stück lege vor:

1. Den rechten Schenckel.
2. Den lincken Flügel.
4. Den lincken Schenckel.
3. Den rechten Flügel.
5. Das Stück vom Steuß.
6. Das andere Stück vom Steuß mit zwey Stücklein von der Brust / vnd diß machen sechs Teller: Mit dem Hippuff vnnd zwey Achselbeinen belegt mnn den siebenden/ wenn aber ein vornemer Herr zur Tafel/ vnnd man zu seiner Election zustellen/ die Teller mit etwas mehrers belegen wolte/ mache man nur fünffe von diesem Stück: Nemblich /

1. Legt man vor einē Schenckel mit dem Flügel.
2. Den andern auch also.
3. Alle beyde Theil vom Steuß/ mit dem Halßbeinlein.
4. Zwey Stücklein von der Brust / mit dem übrigen Theil vom Steuß.
5. Den Hippuff mit den zwey Achselbeinlein/ vnd dieses geschicht auch beym Fasan.


Indianische han
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
4

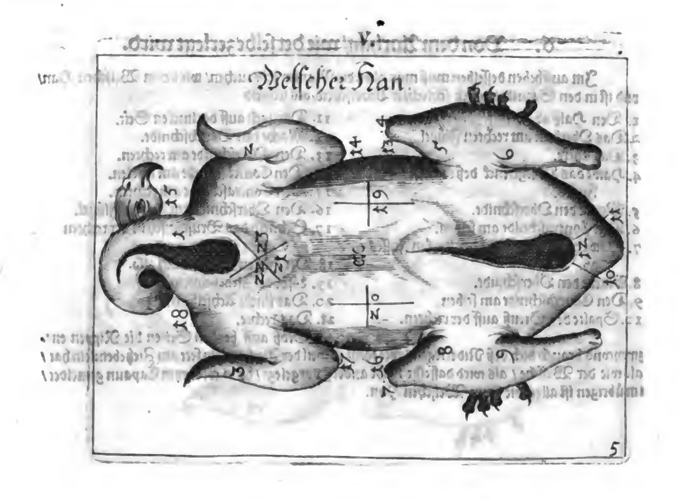
5. Vom Welschen Han/wie derselbe zerschnidten vnd vorgelegt wird.

Imbrocchire den Welschen Han/wie den Capaun/ wobey aber kein Vmbwendung wegen der grösse gemacht wird / vnd ehe du jhne auß der Schüssel auffhebest / kanst du die zwey Ober Gelenck an den Füssen lösen/so kompt es nicht so schwer/dieselben abzuhawen/darnach hawe

1. Den Halß ab
2. Mache das Oberbein deß rechten.
3. Das Oberbein deß linckē Flügels loß.
4. Hawe das ober Gelenck deß rechten Flügels ab.
5. Den Oberschnidt am rechten Fuß.
6. Den Contraschnidt am selben.
7. Hawe das ober Gelenck am lincken Fuß.
8. Thu den Oberschnidt am lincken Fuß.
9. Den Contraschnidt am selben.
10. Spalte den Steuß auff der lincken seiten.
11. Auff der rechten.
12. Den Oberschnidt am Steuß.
13. Mache einen Contraschnidt hart beym Schenckel.
14. Noch einen vnter dem rechten Flügel.
15. Löse jhn damit ab.
16. Einen Contraschnidt hart am lincken Schenckel.
17. Noch einen hart vnter dem lincken Flügel.
18. Vnd löse jhn damit ab.
19. So der Han groß/ vnd du es von nöthen erachtest / thue einen langen Schnidt über die rechte Brust/mit einem Creutzschnidt / vnd löse das Fleisch ab / vnd mache darauff das inwendige weisse Fleisch mit etlichen Creutzschnidten auch ab.
20. Mache es auch also auff der lincken Seiten.
21. Ein Creutzschnidt über dem Halßbeinlein/ vnd löse das Fette ab.
22. Das lincke Achselbein.
23. Das rechte.
24. Zertheile die Rippen auff beyden Seiten/ vnd stoß die Brust ab.
25. Wann der Han groß ist / hawe den Rückgrad noch einmal entzwey/ vnd lege das übrige in die Schüssel.

Vom Indianischen Han macht man noch einmal soviel Teller/als vom Capaun/vnd wenn sich nicht so gar viel Personen an der Tafel befinden/wird derselbe nur auff einer Seiten/auff folgende weise zerschnidten/schneide

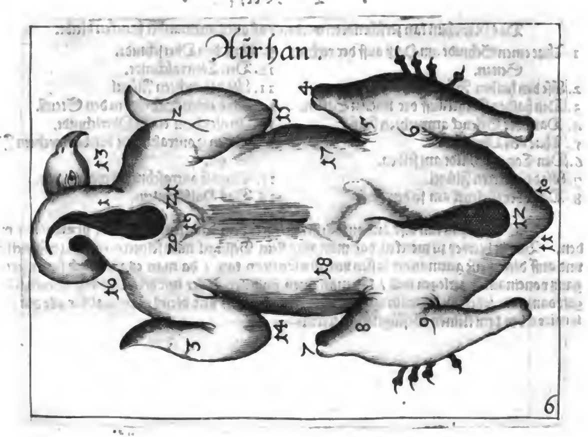
1. Den Halß hinweg.
2. Den äussersten halben Flügel.
3. Den äussersten halben Schenckel.
4. Den Vnterschenckel.
5. Den Vnterflügel.
6. Das Fleisch auff der Brust/ als nemblich/ 4 oder 5. kleine subtile Stücklein. Im außtheilen wird so wol/wann er gantz/ als halb zerschnidten wird/dieselbe Art gehalten/als beym Capaun gemeldet/nur allein/daß allezeit dem vornembsten ein Stücklein Fett von dem Ziehebeinlein/ vnnd wenn dasselbe außgetheilet/von der Brust mit präsentiret wird/wen der welsche Han gar klein ist/wird er vorgelegt gänglich / wie der Capaun/ nur daß man mehr Teller darauß machet.


Welscher Han
5

6. Von dem Aurhan/ wie derselbe zerlegt wird.

Im auffheben desselben muß man oben die Manier gebrauchen/ wie beym Welschen Han/ vnd ist in den Schnidten auch schlechter Vnterscheid/ als schneid

1. Den Halß ab.
2. Das Oberbein am rechten Flügel.
3. Das lincke.
4. Hawe das Obergelenck deß rechten Fusses.
5. Mache den Oberschnidt.
6. Den Contraschnidt am selben.
7. Hawe das Obergelenck deß lincken Fusses ab.
8. Mache den Oberschnidt.
9. Den Contraschnidt am selben.
10. Spalte den Steuß auff der rechten.
11. Darnach auff der lincken Seit.
12. Mache den Bauchschnidt.
13. Den Oberschnidt am rechten.
14. Den Contraschnidt am lincken.
15. Den Contraschnidt am rechten.
16. Den Oberschnidt am lincken Flügel.
17. Schneid das Brustfleisch in der rechten Seiten ab.
18. Der lincken Seiten auch also.
19. Löse das Ziehebeinlein.
20. Das lincke Achselbein.
21. Das rechte.
22. Stoß auff beyden Seiten die Rippen entzwey/ vnd brauch dich deß Niderlegens/ wie sonst / weil der Aurhan kein fett am Ziehebeinlein hat / als wie der Welsche / als wird dasselbe nicht anderst vorgelegt / denn wi ebeym Capaun gemeldet / im übrigen ist alles wie beym Welschen Han.

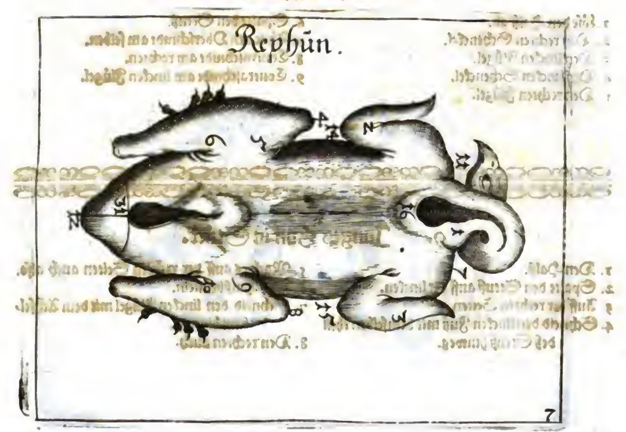

Hũrhan.
6

7. Vom Repphun.

Das Repphun kan zerschnidten werden/daß alles aneinander hencken bleibt.

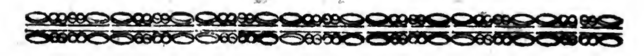
1. Thue einen Schnidt am Halß auff der rechten Seiten.
2. Löse den halben Flügel auff derselben.
3. Den halben Flügel auff der lincken Seiten.
4. Das ober Gelenck am rechten Fuß.
5. Thue den Oberschnidt.
6. Den Contraschnidt am selben.
7. Löse den lincken Flügel.
8. Das ober Gelenck am selben Fuß.
9. Thue den Oberschnidt.
10. Den Contraschnidt.
11. Löse den rechten Flügel.
12. Thue einen Schnidt in den Steuß.
13. In gleichem einen Oberschnidt.
14. Einen Contraschnidt bey dem rechten Flügel.
15. Einen Contraschnidt beym lincken.
16. Das Halßbeinlein.

Das Repphun kan also auff ein Teller geleget / dem Vornembsten gantz præsentiret werden. Vnd ist hierbey zu mercken/daß man alles klein Geflügel nach seinen numeris zerschneiden/ vnd auff diese weise aneinander lassen vnd præsentiren kan / da man es aber nach seiner lection gantz voneinander zerlegen will / kan man einen jeglichen Teller mit drey oder vier Stucken belegen/damit ein jeder nach seinem appetit davon nemen kan/ vnd dieses ist einmal vor alle mit præsentiren bey dem kleinen Geflügel zu mercken.


Rephūn.
7

8. Wie der Schnepff zerschnidten wird.

1. Löse den Halß ab.
2. Den rechten Schenckel.
3. Den lincken Flügel.
4. Den lincken Schenckel.
5. Den rechten Flügel.
6. Spalte den Steuß.
7. Thue den Oberschnidt am selben.
8. Contraschnidt am rechten.
9. Contraschnidt am lincken Flügel.



9. Junges Hun in Stück.

1. Den Halß.
2. Spalte den Steuß auff der lincken.
3. Auff der rechten Seiten.
4. Schneid den lincken Fuß mit demselben theil deß Steuß hinweg.
5. Mach es auff der rechten Seiten auch also.
6. Das Halßbeinlein.
7. Schneid den lincken Flügel mit dem Achselbein hinweg.
8. Den rechten auch.

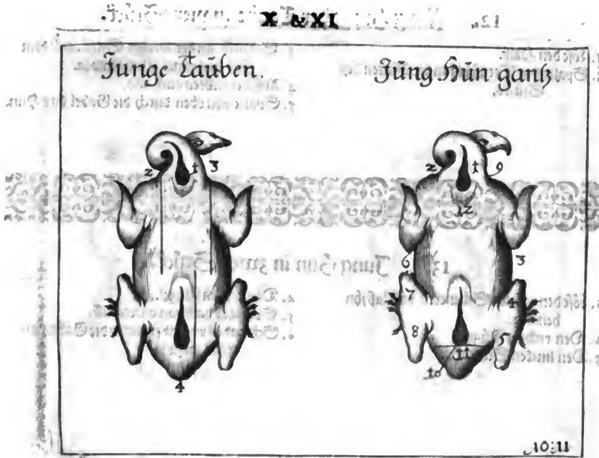

Jünges hün in stücken.
Schnepff
8
1
7
3
2
5
1
3
8
9
2
4
6
8.9

10. Jung Hun gantz.

1. Löse den Halß ab.
2. Den lincken Flügel.
3. Das ober Gelenck am rechten Schenckel.
4. Mache den Oberschnidt.
5. Den Contraschnidt am selben.
6. Löse das ober Gelenck am lincken.
7. Thue den Oberschnidt.
8. Den Contraschnidt am selben.
9. Löse den rechten Flügel.
10. Spalte den Steuß.
11. Thue den Oberschnidt an demselben.
12. Löse das Halßbeinlein.

11. Jung Hun oder Taube.

1. Löse den Halß.
2. Schneid an der lincken Seiten von dem Flügel biß zu dem Schenckel.
3. Auff der rechten auch also.
4. Spalte das Stück vom Steuß biß oben an die Gabel.


X & XI
Junge Taüben
Jüng Hün gantz
10:11

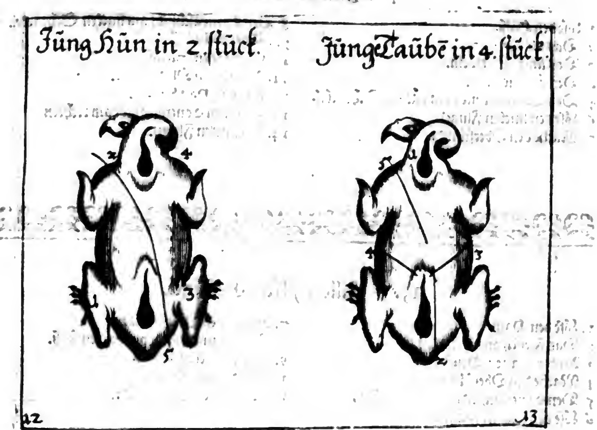
12. Jung Hun oder Taube in vier Stück.

1. Löse den Halß.
2. Spalte den Steuß biß in die Mitten deß Stücks.
3. Schneid an der linck n Seiten mit dem Fuß das gantze Theil hinweg.
4. Auff der rechten auch also.
5. Spalte von oben durch die Gabel das Hun.



13. Jung Hun in zwey Stück.

1. Löse den rechten Schenckel/ vnd laß jhn hencken.
2. Den rechten Flügel.
3. Den lincken Schenckel.
4. Den lincken Flügel.
5. Spalte es halb von vnten auff.
6. Schneid es von oben durch die Gabel vollends entzwey.

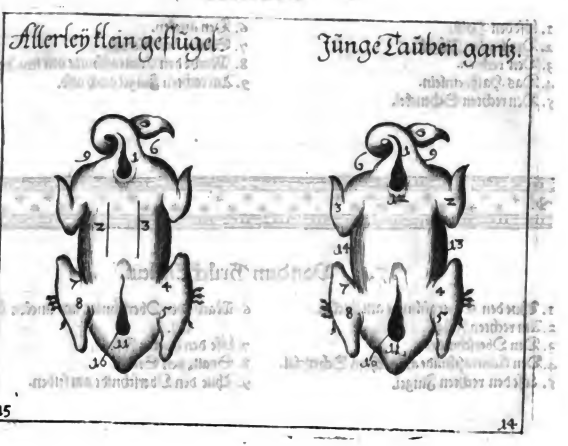

Jüng Hün in 2 stück
Jünge Taube in 4. stück
2
4
1
3
5
12
5
1
4
3
2
13

14. Junge Tauben gantz.

1. Löse den Halß.
2. Das rechte.
3. Das lincke Oberbein.
4. Den Oberschnidt.
5. Den Contraschnidt am rechten Schenckel.
6. Löse den lincken Flügel.
7. Mache den Oberschnidt.
8. Den Contraschnidt am lincken Schenckel.
9. Löß den rechten Flügel.
10. Spalte den Steuß.
11. Mache den Oberschnidt.
12. Löse das Halßbeinlein.
13. Thue den Contraschnidt am rechten.
14. Am lincken Flügel.

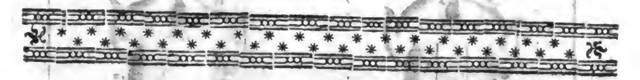
15. Allerley klein Geflügel.

1. Löse den Halß.
2. Das Fleisch an der lincken.
3. An der rechten Brust.
4. Mache den Oberschnidt.
5. Den Contraschnidt am rechten Fuß.
6. Löse den rechten Flügel.
7. Mache den Oberschnidt.
8. Den Contraschnidt am lincken Fuß.
9. Löse den lincken Flügel.
10. Spalte den Steuß.
11. Mache den Oberschnidt.


Allerley klein geflügel.
Junge Tauben gantz.
15
14

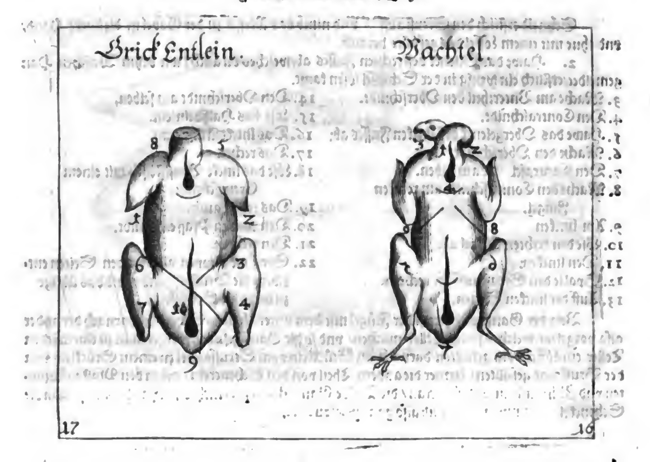
16. Von der Wachtel.

1. Löse den Halß.
2. Den lincken Flügel.
3. Den rechten.
4. Das Halßbeinlein.
5. Den rechten Schenckel.
6. Den lincken.
7. Spalte den Steuß.
8. Mache den Contraschnidt am lincken.
9. Am rechten Flügel auch also.



17. Von dem Grück Entlein.

1. Thue den Contraschnidt am lincken.
2. Am rechten Flügel.
3. Den Oberschnidt.
4. Den Contraschnidt am rechten Schenckel.
5. Löse den rechten Flügel.
6. Mache den Oberschnidt am lincken Schenckel.
7. Löse den lincken Flügel.
8. Spalte den Steuß.
9. Thue den Oberschnidt am selben.

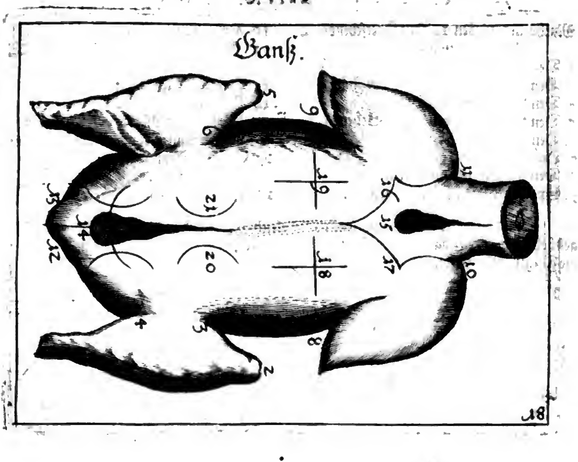

Krick Entlein.
Wachtel.
17
16

Schneid erstlich den Steuß auff / vnd nimb das Messer zu der Gabel in die lincke Hand/ vnd thue mit einem Löffel das gefüllte herauß.

2. Hawe das Gelenck deß rechten Fusses ab/welches du auch / wie beym Welschen Han gemeldet/erstlich ein wenig in der Schüssel lösen kanst.

3. Mache am Vntertheil den Oberschnidt.
4. Den Contraschnidt.
5. Hawe das Obergelenck deß lincken Fusses ab.
6. Mache den Oberschnidt.
7. Den Contraschnidt am selben.
8. Mache den Contraschnidt am rechten Flügel.
9. Am lincken.
10. Löse den rechten Flügel ab.
11. Den lincken.
12. Spalte den Steuß auff der rechten.
13. Auff der lincken Seiten.
14. Den Oberschnidt am selben.
15. Löse das Halßbeinlein.
16. Das lincke Achselbein.
17. Das rechte.
18. Löse das lincke Brustfleisch mit einem Creutzschnidt.
19. Das rechte auch.
20. Den lincken Pfaffenschnidt.
21. Den rechten.
22. Stoß die Rippen auff beyden Seiten entzwey/ die Brust ab/ vnd wend das übrige zu dir in die Schüssel.

Von der Ganß wird zu erst der Flügel mit dem vntern halben Schenckel/darnach der ander also vorgelegt/welches zween Teller machen/ vnd so die Ganß gefüllet/so leget man zu einem jeden Teller ein Löffel vom gefüllten/darnach ein Stücklein vom Steusse / neben einem Stücklein von der Brust/vnd gefüllten/ ferner die andern Theil von den Schenckeln / neben den Pfaffenschnidten vnd Ziehebeinlein/vnd so fortan / die Wilde Ganß discrepirt nichts / ohn allein/daß man die Schenckel beysammen lässet/vnd also gantz præsentiret.

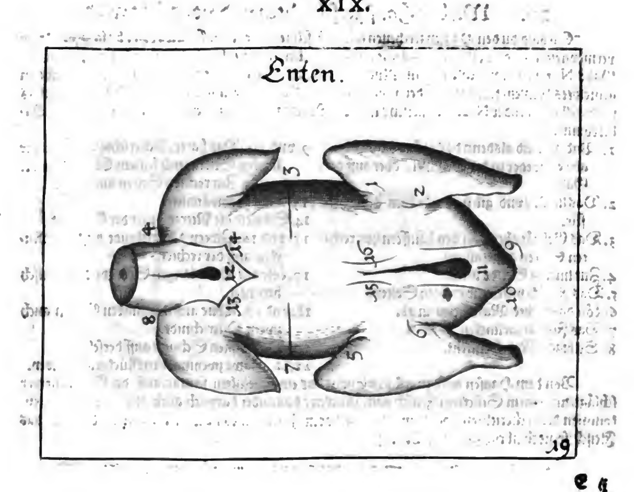

Ganß.
2
3
4
5
6
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
18

19. Wie die Endte zerschnidten vnd vorgelegt wird.

Mache an derselben 1. Den Oberschnidt am rechten Schenckel.
2. Den Contraschnidt.
3. Den Contraschnidt am rechten Flügel.
4. Den Oberschnidt am selben.
5. Den Oberschnidt am lincken Schenckel.
6. Den Contraschnidt am selben.
7. Den Contraschnidt am lincken Flügel.
8. Den Oberschnidt am selben.
9. Spalte den Steuß auff der rechten.
10. Auff der lincken Seiten.
11. Mache den Ober- oder Bauchschnidt.
12. Das Halßbeinlein.
13. Das lincke Achselbein.
14. Das rechte.
15. Löse das Brustfleisch von der lincken.
16. Das Brustfleisch von der rechten Seiten.
17. Stoß die Rippen auff beyden Seiten / vnd die Brust ab.
18. Das übrige wende zu dir/ vnd lege es nider.

Bey der Endte wird im Vorlegen alles gleich observiret, als bey dem Capaun Meldung geschehen/nur allein/daß von der Endten die Schenckel zu erst præsentiret werden / vnd darnach die Flügel auff einmal.

XIX.

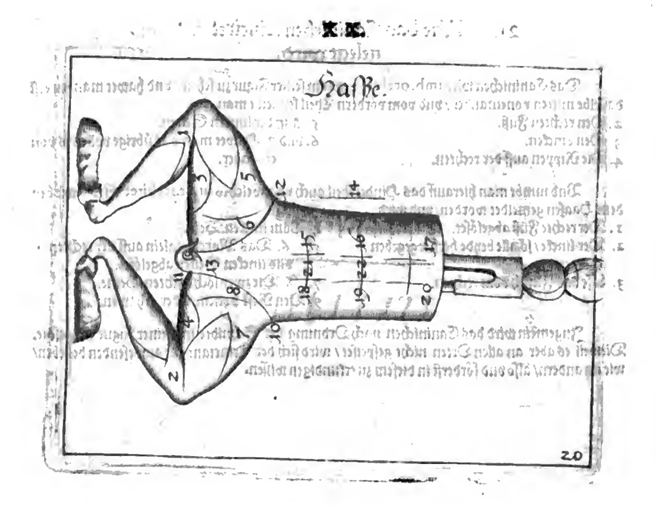


20. Wie der Haaß zerschnidten vnd vorgelegt wird.

So bald du den Haasen zertheilen wilt / so schneid zuvor ein Stück vorn ab / so groß als du vermeynest/ daß deine Gabel das Hindertheil erreichen möge / hernach imbrocchire jhn mit der Gabel N. 1. recht im löchlein/so im Ruckgrad ist / daß die in etwas abgeschliffene Spitzen recht in gemeldtes Löchlein komme/auff der andern aber der Haase ruhē möge/oder aber/stich die Gabel/ es sey dieselbe N. 1. oder N. 2. ins Fleisch / über den Rucken / also / daß der Ruckgrad zwischen die Gabel komme.

1. Vnd schneid alsdenn das rechte Rauchbein ab / entweder in der Schüssel / oder auff der Gabel.
2. Das lincke / vnd gib sie beyde vom Tisch herfür.
3. Das Gebrät oben von den Läuffern/zur rechten Seiten angefangen.
4. Zur lincken Seiten auch.
5. Das Fleisch vnten zur rechten Seiten.
6. Löse das rechte Marckbeinlein ab.
7. Das Fleisch zur lincken.
8. Selbiges Marckbeinlein.
9. vnd 10. Das harte / löcherichte Beinlein zur lincken Seiten/ mit seinem Contraschnidt.
11. vnd 12. Zur rechten Seiten auch also.
13. Das Schwäntzlein.
14. Schneid die Nieren vnter der Gabel ab.
15. vnd 16. Zween Querschnidt auff den Rucken/auff der rechten.
17. Löse mit einem langen Schnidt das Fleisch herunter.
18. vnd 19. Thue auff der lincken Seiten auch zween Querschnidt.
20. Den langen Schnidt auff derselben.
21. 22. Hawe zweymal den Rückgrad entzwey.

Von dem Haasen wird zu erst præsentirt das eine Beinlein/so man auff der Gabel entzwey schlägt/mit einem Stücklein Fleisch vom Rucken / das ander darnach auch also. Zum dritten/ kommen die löcherichten Beinlein mit etwas vom Fleisch/eines nach dem andern / darnach das Fleisch/so noch übrig/ zu letzt der Rückgrad.


Haſſe.
20

21. Wie das Caninichen trinciret vnd vorgelegt wird.

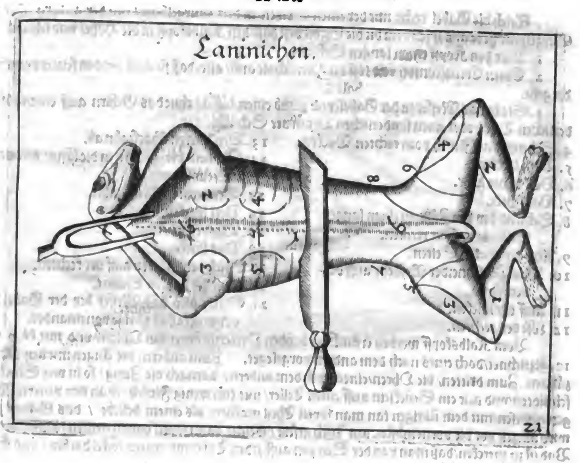
Das Caninichen wird imbrocchiret, wie in seiner Figur zu sehen / vnd hawet man zu erst dasselbe mitten voneinander / vnd vom vördern Theil schneidt man

2. Den rechten Fuß.
3. Den Lincken.
4. Die Rippen auff der rechten.
5. Auff der lincken Seiten.
6. vnd 7. Hawet man das übrige vollends von einander.

Vnd nimbt man hierauff das Hindertheil auch vor/ welches imbrocchiret wird / wie bey dem Haasen gemeldet worden/ vnd wird

1. Der rechte Fuß abgelöset.
2. Der lincke / so alle beyde herfür gegeben werden.
3. Löse das Fleisch vom rechten.
4. Vom lincken Bein.
5. 6. Das Marckbeinlein auff der rechten vnd lincken Seiten abgelöset.
7. 8. Die zwey löcherichten Beine.
9. Den Rest voneinander gehawen.

Ingemein wird das Caninichen nach Ordnung der Schnidte inn seiner Figur vorgelegt. Dieweil es aber an allen Orten nicht gespeiset / wird sich der Trinciant der anwesenden belieben/ wie im andern/ also vnd förderst in diesem zu erkundigen wissen.


Caninichen.

22. Vom Kalbskopff.

Stich die Gabel recht mit der einen Spitzen in das Gurgelbein / mit der andern über das Gurgelbein/hebe also nach dem du die Gabel vest hast/den Kalbskopff in die Höhe/ vnd schneid

1. Vber den Kopff einen langen Schnidt.

2. Einen Creutzschnidt/ vnd löse die Hirnschale auff/ also/daß sie auff beyden seiten voneinander gehe.

3. Stelle das Messer zu der Gabel/vnd nimb einen Löffel / thue das Gehirn auff einen absonderlichen Teller/oder einen sonderlichen Ort in der Schüssel.

4. Schneid das Fleisch vom rechten Backen.

5. Vom lincken.

6. Das rechte Ohr.

7. Das lincke.

8. Schneid bey den Zähnen einen langen Schnidt auff der rechten.

9. Auff der lincken Seiten.

10. Das Vorschneider Bißlein auff der rechten.

11. Auff der lincken.

12. Löse den rechten.

13. Den lincken Backzahn ab.

14. Schneid die Zungen in die länge mit einem Creutzschnidt.

15. Den rechten Milchzahn.

16. Den lincken.

17. Das rechte Auge.

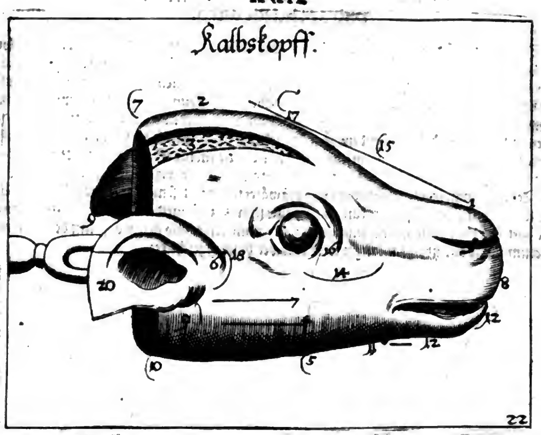
18. Das lincke.

19. Stich den Jäcken auff der rechten.

20. Auff der lincken Seiten.

21. Stecke also das Messer bey der Gabel hinein/drucke das übrige voneinander.

Vom Kalbskopff werden erstlich die beyden Oerter/so vnter den Ohren / vnd mit N. 9. vnd 10. gezeichnet/doch eines nach dem andern vorgeleget. Zum andern / die Augen mit den Milchzähnen. Zum dritten/ die Ohren/eines nach dem andern / darnach die Zung / so in vier Stück zerschnidten/vnd nur ein Stücklein auff einen Teller/ mit eim wenig Fleisch / so an den vntern Wangen gewesen/mit dem übrigen kan man soviel Theil machen/ als einem beliebt / das Gehirn aber wird allezeit vor die vornembsten am Tisch gesezt / welche dann soviel davon nemen / als sie wollen Vnd ist zu mercken/daß man von der Suppen auff jeden Teller mit einem Löffel darbey / vnd Saltz auff die Ränffte deß Tellers gebe.


Kalbskopff.
7
2
7
15
1
9
18
6
16
14
20
8
12
12
11
10
5
22

Wie der wilde Schweinskopff zerschnidten vnd vorgelegt wird.

Der wilde Schweinskopff kan auff vnterschiedliche Arten zerschnidten vnd vorgelegt werden/am bequemesten aber / so ist dieses die allerzierlichste Manier/damit wir hierin ndem Trincianten auch genugen Bericht geben: So ist erstlich darbey zu wissen/ nemblich: Imbrocchire denselben/wie bey der Figur zu sehen/darnach wende denselben mit zuthun der Serviette vmb/vnd nimb die Schwarte oben auff der rechten Seiten / als an dem Theil/ der übersich gewandt ist/ nach den Wangen zu/hinweg/ vnd schneid erst ein breit Stücklein / als nemblich die Schwarte / oder vnflätige Oerter derselben herab / alsdann schneidet man etliche subtile Stücklein von den Wangen oder Backen/vnd nimbt ein Stücklein nach dem andern mit der Spitze deß Messers/ vnnd lege sie auff den Teller/ so man præsentiren will / vnd diß wäret so lang/ biß man auff das Bein deß Kinbackens kömpt/ vnd so die Ohren daran gut vnd zart seyn / zerschneidet vnd præsentiret man sie auch/deßgleichen thut man auff der lincken Seiten/ vnnd kehret also den Kopff mit der Serviette wider herumb/was das übrige anlanget/wird es wider hinweg geschicket.

Wild Schweins Kopff

5 6 7 8

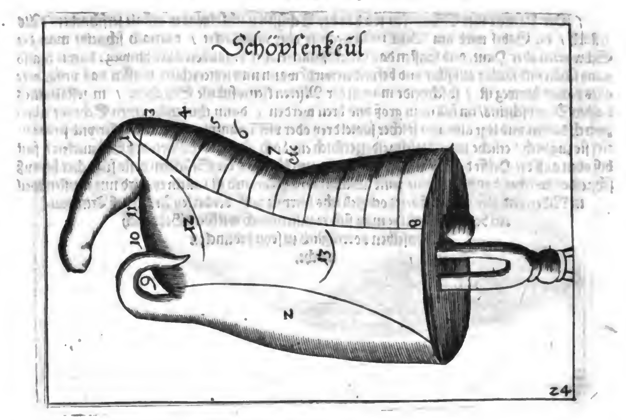
4

1 2 3

Wenn du eine Schöpskeul zertheilen wilt / so lege sie allezeit also / damit der Schwantz oben komme/hernach stich die Gabel bey der langen Röhr oder Bein / so tieff vnd starck hinein / als du kanst/vnd hebe hiemit den Braten auff/stich darnach

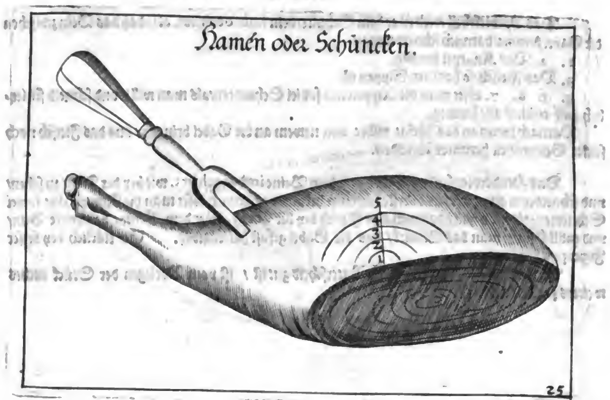
1. Das Gelenck deß Fusses ab in der Schüssel/oder/wo müglich auff der Gabel.
2. Mache den Schwantz loß/ist keiner/so fahre vmb den vnetrsten Fuß fort.
3. Schneid vnter dem Fuß etliche gerade Schnide / so viel dich gut düncket / doch das Pfaffen-Bißlein/welches hart am Fuß/mache etwas groß/vnd schneid alsdenn mit einem langen Schnidt dieselben alle ab.
4. Vber dem Bein thue deßgleichen.
5. Schneid auff beyden Seiten das übrige Fleisch ab.
6. Mache auff beyden Seiten das Gelenck loß.
7. Schlage die Röhr entzwey.

An der Schöpskeul wird das Bein/darinnen man die Gabel sticht/gemeiniglich vor das beste darnach das Bein/so man entzwey schlegt/gehalten vnd vorgelegt / sonsten leget man allezeit von dem/das am besten gebraten ist/denn sonst an dem Fleisch kein grosser Vnterscheid / in gleichem helt man es auch mit dem Reheschlegel.


Schöpſenkeül
1
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
24

25. Vom Hamen oder Schuncken.

Der Hamen oder Schuncken wird in der Schüssel nachfolgender gestalt zerschnidten / Als erstlich / die Gabel wird am Bein imbrocchirt oder angesteckt / darnach schneidt man die Schwarten oder Haut / vnd sonsten das verschimmelte oder vnsaubere alles hinweg / damit er also gantz schön vnd sauber außsihet vnd befunden wird / wann nun jetzterzehlter massen das vnsaubere alles davon hinweg ist / so schneidt man in der Mitten kleine subtile Stücklein / in gestalt eines halben Mondscheins / im fall sie zu groß vnd breit werden / dann thut man einen Schnidt überzwerch darein / vnd legt alsdann solcher soviel drey oder vier zusammen auff ein Teller / vnd præsentirt sie zugleich / etliche zwar / die schneiden erstlich ein Loch oben in der Mitte deß Schuncken / fast biß oben auff die Helfft deß Fleisches hinein / alsdann können die Stücklein desto füglicher herauß schneiden / welches dann auch eine feine Manier vnd Gebrauch ist / allein es wird nur meisten theil in Niderland also gebraucht / jedoch stell ichs hiermit auff beyderley Art zu deß Trincianten belieben / derselbe mag sich regulirn / nach welchem Gebrauch es demselben verträglich zu seyn bedüncken möcht.


Hamen oder Schüncken.
5
4
3
2
1
25

Das Vorviertheil wird über dem Schulterbein imbrocchiret, also daß das Bein zwischen die Gabel komme/ darnach schneidet man

1. 2. Das Knarpel hinweg.

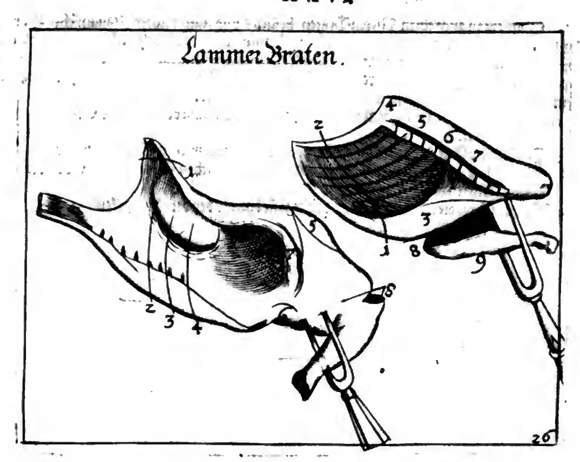
3. Das Fleisch/ so hart am Rippen ist.

4. 5. 6. 7. Löset man die Rippen mit soviel Schnidten/ als man will/ und schneid sie letzlich auff einmal alle hinweg.

Darnach kan man das übrige wider von newem an die Gabel bringen/ und das Fleisch nach seiner Gelegenheit herunter schneiden.

Das Hinderviertheil wird auch von dem Beine imbrocchiret, wie bey der Figur zu sehen/ und schneidet man zuerst das oberste Läpplein herunter/ darnach löset man die Rippen mit soviel Schnidten/ als man will/ darnach das Fleisch bey der Gabel/ über dem Beine/ das breite Bein/ und endlich sticht man das Gelenck/ das die Gabel gefast hat/ entzwey. So klärlich bey dieser Figur zu sehen.

Weil an diesen beyden alles ohn Unterscheid gut ist / ist vom Vorlegen der Stück nichts weiters zu melden.


Lammer Braten.
1
2
3
4
5
8
2
4
5
6
7
3
1
8
9
26

27. Vom NierenBraten.

Wann man auch einen NierenBraten höflich / vnd nach rechter Italianischer Art vnd Manier zerschneiden vnd fürlegen will / so muß man auch fleissig in Obacht nehmen / damit dieser Figur allhier auch recht nachkommen werde/welche dann dem Trincianten auch leichtlich zeigen/ Ja gleichsam mit Fingern weisen wird / wie er sich damit zu verhalten hat / damit es jhme auch inn diesem Stuck nicht mangele/so solle er erstlich fleissig mercken/wie hernach folget:

1. So an diesem Braten eine Keule ist/so mache bey Endung derselben das Gelencke loß.
2. Zertheile die Gelencke deß Rückgrads mit der Nieren in wieviel Stück du wilt/ vnd lege alsbald davon für/ also/ daß zu einem jeglichen Teller ein Stück von der Nieren oder Fetten komme.
3. Mache dich an die Keule/zerschneid vnd lege sie dar/als bey der Schöpskeule gemeldet.

XXVII.

Nieren Braten

1

8 7 6 5 4 3 2

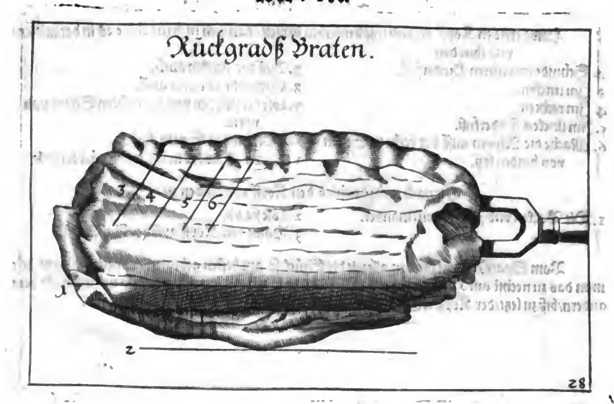
27

28. Wie man einen Rückgrads Braten vorschneiden/ vnd präsentiren soll.

Wo ferrne auch/ wie offt pfleget zu geschehen/ ein Rückgrads Braten zur Tafel getragen wurde/ vnd derselbe nach rechter Manier auch zerschnidten werden solle/ vnd jhme also sein Recht dißfals auch geschehe/ so muß der Trinciante auch hierbey wissen/ vnd in acht nemen/ ob es wol von etlichen vor der geringsten Stuck eines will gehalten werden/ daran man sich nicht zu stossen hat/ es folget auch nicht/ daß deßwegen nicht auch solte eine Vnterrichtung dem Trincianten hierbey gegeben werden/ sondern vilmehr erfordert es/ daß man auch in diesem Stuck eine deutliche vnd Figürliche Beschreibung hieher setze/ damit also hierdurch kein mangel erscheine/ vnd wir hierinnen ein Genügen thun/ so solle der Trinciant wissen zum Bericht:

Setze die Schüssel zur lincken Seiten/ vnd imbrocchire das Stück / entweder in dem Löchlein/ so in dem Rückgrad/ oder aber im Fleisch über demselben/ ebener massen/ wie beym Haasen gemeldet/ vnd schneid also vom Fleisch/ so auff dem Rücken/ etliche dünne Schnidelein/ vnd præsentire drey oder vier zumal. Darnach hawe den Rückgrad entzwey.




Rückgradß Braten.
3
4
5
6
1
2
28

Vom Spanferckleín.

Hawe erst den Kopff ab/vnd setze denselben beyseit/ darnach imbrocchire es in der mitten/ vnd thue den

2. Schnidt im rechten Hinderfuß.
3. Im lincken.
4. Im rechten.
5. Im lincken Förderfuß.
6. Mache die Rippen auff der rechten Seiten von hinden loß.
7. Auff der lincken auch.
8. Schneide es vnten auff.
9. Löse die Rippen von der rechten Seiten von vorn.
10. Der lincken Seiten auch.
11. 12. Hawe es in wieviel Stück du wilt.

Hernach imbrocchire den Kopff von hinden zu.

1. Die Backen vnd Zähne voneinander.
2. Löse sie ab.
3. Hawe den Kopff auff der Gabel auff.

Vom Spanfercklein werden allezeit die Stück/so am besten gebraten / vorgelegt / vnnd helt man das zu nechst am Halß allezeit vor das beste / darnach præsentiret man einen Fuß nach dem andern/biß zu letzt/der Kopff wird nach Gelegenheit/daß er gebraten/auch præsentiret.

Spanferckleín.

Vom Krebs.

Der Krebs ist zwar an jhm selbsten ein kleines vnansehliches Thierlein / vnnd beduncket bißweilen manchen/daß es soviel nicht werth sey / daß man davon soviel schreibe / allein weiln es auch die noth erfordert davon Bericht zu thun / zu deme auch dieses Thierlein / so klein es auch ist / gar offtmals zur Tafel getragen wird/auch wann es recht nach seiner Manier vnd Art / wie diese Figur weiset/trincirt wird/ so hat man gleichsam einen Lust darzu/ solches nur zu sehen vnd anzuschawen/ kan auch auff vnterschiedliche weiß verändert vnd vorgelegt werden / am füglichsten vnd zierlichsten aber bleibt es bey dieser hierbeygesetzten Figur/ vnd thue jhm also:

1. 2. Mache auff beyden Seiten die Scheeren auff.
3. Schneid das äusserste vom Schwantz hinweg.
4. 5. Thue auff beyden Seiten lange Schnidt in die Schale deß Schwantzes / vnd mache sie ab.
6. 7. Löse auff beyden Seiten die Beine.
8. Beuge die Schale mit der Messerspitzen übersich/ vnd mache sie ab.
9. Schneid vnter der Gabel den Kopff weg/ vnd præsentir den Krebs also.

der Krebß.

31. Von Forellen vnd andern Fischen / wie dieselben zerschnidten vnd vorgelegt werden.

Wann die Forelle groß ist / wird sie überzwerch durchschnidten / vnd fängt man erstlich am Kopff an / an welchem man ohngefehr eines Fingers breit Fleisch läst / so auch bey andern grossen Fischen zu geschehen pfleget / vnd weil es das beste an diesem Fisch ist / wird solcher Kopff auff einem Teller mit Saltz / vnd vor seinem eingemachten dem Vornembsten am Tisch gegeben / wenn die Forelle klein ist / wird sie auff der Seiten auffgethan / wie auch der Hecht / vnnd der mittelste grosse Grad mit der spitze deß Messers herauß genommen / vnd hernacher wider zusammen gelegt / zerschnidten vnd præsentiret.

Von andern Fischen ist nicht viel zu melden / weil jhre Figur genugsam bezeuget / was man damit thun soll / sie seyn auch nicht anderst zu præsentiren, als wie bey der Forell vermeldet / ohn allein observire man ingemein / daß man den Schwantz vnd Kopff zugleich vorlege / alldieweil beyde gleich gut gehalten werden / So die Fische in Suppen eingemacht seyn / gibt man allezeit von derselben zu jeglichem Teller / so Fisch zu Tisch kommen / so allbereit vom Koch zerschnidten vnd in Stücken seyn / nimbt man die Gräten darvon / vnd præsentirt sie mit jhrem Eingemachten oder Brü.


Forellen vnd andere Fisch.
31

Wie man Rind: vnd ander gesotten Fleisch zerschneiden soll.

Wir solten zwar auch vom Obß etwas Meldung thun/allein weiln wir vor vnnötig erachtet haben/etwas davon zu melden/ dieweiln es eine der schlechsten Kunst ist / auch die Figuren hier auff vnterschiedliche Art vor Augen stellen / daß also der Trinciant sich gar leichtlich wird darein finden können/derowegen wollen wir an statt deß Obß etwas vom Rind- vnd anderm Fleisch reden/dann solches auch notwendig zu wissen ist / weiln dißfals auch dem Trincianten nicht wenig daran gelegen ist/dann ob es wol ein gemeine Speiß ist / dennoch wird solche zuweilen vnter den ersten Gerichten mit zur Tafel auffgetragen/ also dient hiebey zu wissen/nemblich:

So man dasselbe auff der Gabel zerlegen will / muß es sein recht Gewicht / nemblich vier oder fünff Pfund zum wenigsten haben/zu welchem man die grosse Gabel N. 2. vnd Messer N. 1. gebraucht/vnd wird imbrocchiret, daß es auff einer Seiten nicht mehr wiege/als auff der andern/ im übrigen werden dünne Schnidtlein überzwerch / vnd nicht nach dem rechten filo geschnidten/vnd alsbald drey oder vier auff einmal davon præsentiret.

XXXII.



33. Wie man allerley Speisen/ so in Suppen ligen/ schneidt/ vnd zierlich vorlegt.

Hierbey ist noch eine schöne Art von dem Obß zu sehen/ dañ hiermit haben wirs dem Trincianten noch deutlicher in Figuren gestellet vnd vorgebildet / vnd wollen wir hierbey der jenigen Speisen gedencken/ welche in Suppen ligen/ dieselben auch zierlich vorzulegen folgt dieser Bericht:

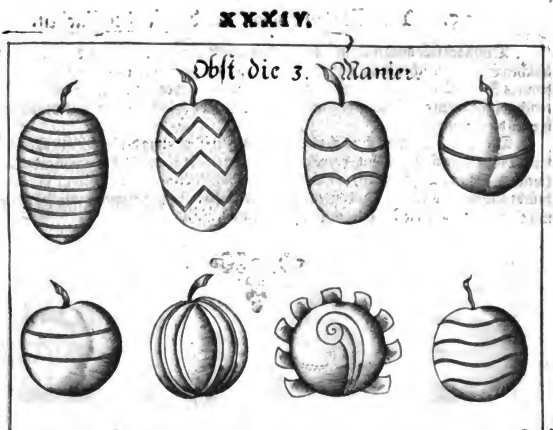
In Suppen werden entweder gantze / oder allbereit zerschnidtene Stück vorgetragen / die gantzen werden nach Anzeigung jhrer Figur zerschnidten vnd außgetheilet / Die zerschnidtene werden nach Gelegenheit der grösse vom Trincirer noch einmal zerschnidten / oder aber gantz præsentiret, dabey zu mercken / daß man vmb die Schüssel zween oder drey Teller allezeit lege/ das Tafeltuch sauber zu halten/ vnd mit einem Löffel auff jeglichen Teller etwas von der Suppen/ vnd ein wenig Saltz auff die Ränffte deß Tellers mitgebe.


Obst die ander Manier.
33

Von Pasteten/wie man mit denselben vmbgehe.

Die Pastete/so zu zerschneiden vnd vorzulegen / soll man auff die lincke Seiten setzen / vnd wird zu erst die Krust oder Deckel rings herumb loß geschnidten / vnd auff einem Teller hinweg geschickt/oder aber/so dieselbe von gutem weissen Täige / nach erfragtem Belieben der anwesenden/ außgetheilet/vnd wenn in der Pasteten Capaunen / Endten/oder ander Geflügel were / werden sie zerschnidten/ wie sonst nach der Figur gebräuchlich / vnd ist hiebey zu mercken / daß wann man die Streuß von gemeldten Stücken zerschneiden will / soll man das Stück nicht zu hoch heben / damit das Fett/ so leichtlich an der Gabel hierunter lauffe nicht verursache / daß man gemeldte Gabel nicht vest halten könne / man soll sich auch hüten / daß man das Messer nicht beschmiere / welches ein grosser Vbelstand/vnd vnter die grösten Fehler gerechnet wird.

Die kleinen Pastetlein / so entweder zerhacktes Fleisch in sich haben / oder aber sonsten zerschnidtenes / werden nur allein auffgemacht/ vnd dem Vornembsten vorgesetzt / oder aber vom gehackten mit einem Löffel herumb præsentirt. Mit denen / so zerschnidtenes Fleisch in sich haben/gehet man vmb/ als wie beym gekochten Fleisch gemeldet / dabey wol zu zusehen/daß man die Krust nicht zerschneide / vnd die Suppen herauß lauffe/ so man mit einem Löffel zu jeglichen Teller hinzu thut.


Obst die 3. Manier.
34

35. Von Torten vnd andern dergleichen Sachen.

Demnach solle auch nicht in Vergessenheit gestellt werden / etwas von den Torten / vnd dergleichen Speisen zu schreiben / vnd muß der Trinciant hierbey nur auff den Bericht mercken / dann es Figürlich zugeben nicht nötig ist / vnd haben wir deßwegen an solche Stell noch schöne vnterschiedliche Arten deß Obß gesetzt/damit sich der Trinciant delectiren kan / vnd dienet demselben hierbey dieser Bericht /

Die Torten/vnd was jhres gleichen ist/werden in Erwegung der Grösse mit allerley Gabeln vnd Messern zerschnidten vnd vorgelegt/vnd sollen sie nach anzahl der Anwesenden Personen (welches wol in acht zu nemen) zerschnidten vnd præsentiret werden. Wann die Torte gar zu mürbe vnd weich were / daß man sie mit Messer vnd Gabel nicht zerlegen köndte/ soll man dieselbe mit einem Löffel auff die Teller legen/vnd præsentiren.



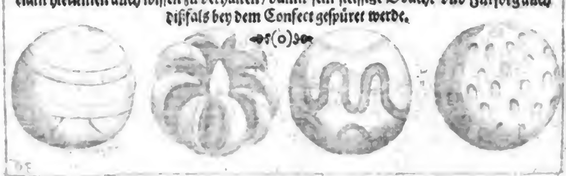

Obst die 4. Manier.
35

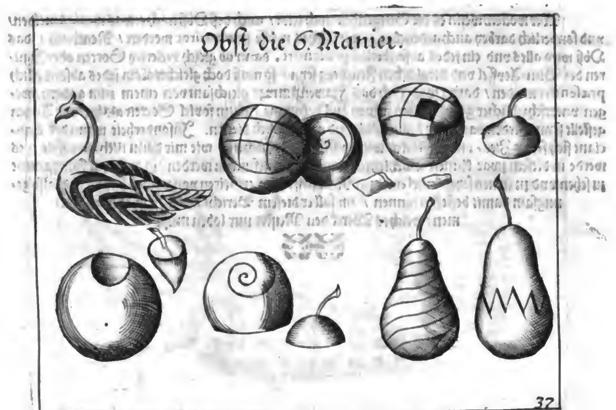
Hierbey muß auch noch etwas gedacht werden der Marcepan / welche auch sonsten gemeiniglich bey solchen Fürstlichen oder dergleichen Tafeln zu finden seyn vnd auffgetragen werden / vnd dienet hiermit auch dieser deutliche Bericht / nemblich mache es damit also / die Gabel wird mitten in die Runde deß Marcepans gesetzt / alsdann soll der Trinciant achtung geben vnd mercken / wieviel Perso nen an der Tafel sitzen / darbey auch diß zu mercken / daß der Vorschneider / ehe der Marcipan zu Tisch kommet / abzeichnen kan / ob jrgend in derselben gleichen außtheilung köndte ein Stern / oder ein Rosen vnd dergleichen geschnidten werden / alsdann kan der Trinciant sich solches mittels gebrauchen / damit er allezeit auß solchem geschnidtenen Marcipan ein Stück auff einem saubern Teller præsentire, bißweilen wann vorneme Herren oder Frawenzimmer darbey seyn / so thut man etwan mit einem Löffel deß Zuckers vnd Confects dabey / hat sich also der Trinciant dieses Berichts hiebey mit wenigem / jedoch auffs deutlichst zu bedienen / wann er solchem gebürlich nachkompt / wird er hierinnen seinem Ampt auch nach Notdurfft ein zimblich genügen thun / vnd wol bestehen können.


Obst die 5. Manier
36

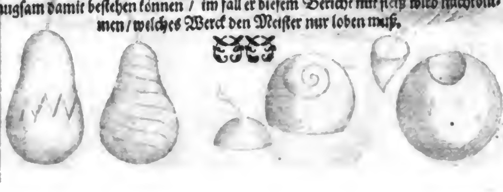
Vom Confect ins gemein.

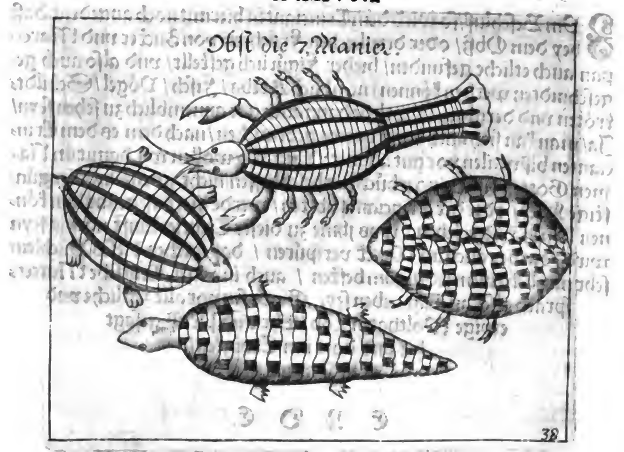
Deß Confects ins gemein / (welches allezeit am letzten zur Tafel getragen / vnd gleichsam damit das Panequet oder die Mahlzeit beschlossen wird) will auch in keinem Weg vergessen werden/dann alldieweiln es auch zur Tafel getragen wird / so fordert es auch seinen zugehörigen Bericht/damit der erlernete Trinciant hierinnen fundirt,vnd auch vnterwisen werde/ so ist von nöte / daß er hierbey wisse dieses / wie vorhero auch beym Marcipan ist erwehnet worden / als nemblich/ wann etwan ein Stuck von dem mehrgemeldten Marcipan auff einem Teller præsentirt vnd vorgelegt wird/so soll der Vorleger allezeit diß in acht nemen / wann viel Frawenzimmer an der Tafel ist / daß er allzeit von Confect oder Zuckerfrüchten jeder Gattung einen Löffel voll auff den Teller zum Marcipan lege/vnd solches dem Frawenzimmer miteinander zugleich præsentire, dann dieses ein ding ist/das den Weibsbildern / insonderheit aber dem Frawenzimmer lieb vnd annehmlich ist/vnd sie also an solchen sachen bißweilen ein groß gefallen tragen/ vnd also wird sich der Trinciant hierinnen auch wissen zu verhalten / damit sein fleissige Obacht vnd Fürsorg auch dißfals bey dem Confect gespüret werde.




Obst die 6. Manier.
32

Wir wollen/weiln es die Gelegenheit noch leidt/ auch deß Obß noch etwas wenigs melden/ vnd sonderlich darbey auch gedencken/ wie solches müsse præsentiret werden/ Nemblich/ das Obß wird alles vnd ein jedes absonderlich præsentirt, dann ob gleich vielerley Sorten oder Figuren der Birn/Aepffel vnd dergleichen Früchten seyn/ so muß doch gleichwol ein jedes absonderlich præsentirt werden/ damit sonderlich das Frawenzimmer gleichsam von einem zum andern/ wegen vnterschiedlicher gestalt, einen newen Lust bekomme/ dann soviel Sorten als hier vor Augen gestellt seyn/werden darzu gar bequemlich vnd annehmlich dienen. Insonderheit wann der Trinciant sich seiner Zier- vnd Höfligkeit wird wissen zugebrauchen/ wie mir dann nicht zweiffelt/ es werde in diesem zwar kleinen Büchlein/dennoch soviel gefunden werden/ja auß dem Fundament zu sehen vnd zu lernen seyn/soviel einer zur Nodurfft zum trinciren von nöthen habe/ vnd also genugsam damit bestehen können/ im fall er diesem Bericht mit fleiß wird nachkommen/welches Werck den Meister nur loben muß.




Obst die 7. Manier.
38

Zum Beschluß/so wird dem Trincianten hiermit noch angedeut/daß bey dem Obß/ oder dergleichen Früchten von Zucker vnd Marcipan auch etliche gefunden/ hieher Figürlich gestellt/ vnd also auch geschnidten werden können/ nemblich Krebs/ Fisch/ Vögel/ Schildtkröten vnd dergleichen/welche dann auch gar annemblich zu sehen seyn/ Ja/ man kan sich auch der Figuren gebrauchen/ nach dem es dem Trincianten bißweilen vor gut ansihet: Vnd also wollen wir damit im Namen Gottes diß Trincierbüchlein beschliessen/nicht zweiffelnd/der günstige Leser/ oder der Trinciant selbsten/ werde hierauß genugsam können lernen vnd ersehen/ was jhme zu dieser Trincierkunst nöthig seyn wird/ darbey auch im Werck verspüren/ daß solches dieses Büchlein sehr nutzlich einem jeden zum besten/ auch in vnser Teutsche Muttersprach also an Tag geben sey. Gott sey vor alle zeitliche vnd ewige Wolthaten Lob/Ehr vnd Preiß gesagt hie vnd dort inn Ewigkeit/ Amen.

ENDE.


Obst die 8. vnd letzte arth vnd Manier.
39



Register vnd Innhalt dieses Trincier-Büchleins.

1. Von Capaunen/ wie derselbe zerschnidten vnd vorgelegt wird/ vnd was sonst darbey zu mercken.
2. Wie das gesottene Hun zerschnidten vnd vorgelegt wird.
3. Wie der Fasan zerschnidten vnd vorgelegt wird.
4. Wie der Birckhan zerschnidten vnd vorgelegt wird.
5. Vom Welschen Han/ vnnd wie derselbe zerschnidten vnd vorgelegt wird.
6. Vom Aurhan/ wie derselbe zerlegt wird.
7. Vom Repphun.
8. Wie der Schnepff zerschnidten wird.
9. Junges Hun in Stück.
10. Jung Hun gantz.
11. Jung Hun oder Taube.
12. Jung Hun oder Taube in vier Stück.
13. Jung Hun in zwey Stück.
14. Junge Taube gantz.
15. Allerley klein Geflügel.
16. Von der Wachtel.
17. Von dem Grück Endtlein.
18. Von der Ganß.
19. Wie die Endte zerschnidten/ vnd vorgelegt wird.
20. Wie der Haaß zerschnidten vnd vorgelegt wird.
21. Wie das Caninichen trincirt vnd vorgelegt wird.
22. Vom Kalbskopff.
23. Wie der wilde Schweinskopff zerschnidten vnd vorgelegt wird.
24. Von der Schöpskeul.

25. Vom

Register.

25. Vom Hamen oder Schuncken.
26. Vom Lämmer Braten.
27. Vom Nieren Braten.
28. Wie man einen Rückgrads Braten verschneiden vnd praesentiren soll.
29. Vom Spanferckl ein.
30. Vom Krebs.
31. Von Forellen vnd andern Fischen / wie dieselben zerschnidten vnd vorgelegt werden.
32. Wie man Rind: vnd ander gesotten Fleisch zerschneiden soll.
33. Wie man allerley Speisen/so in Suppen ligen/ schneidt vnd zierlich vorlegt.
34. Von Pasteten / wie man mit denselben vmbgehe.
35. Von Torten/ vnd andern dergleichen Sachen.
36. Von Marcipan.
37. Vom Confect ins gemein.
38. Vom Obß noch anderer Berichte.
39. Beschluß.





